SNI 01-2716-1992

Standar Nasional Indonesia

Terasi udang

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

SNI 01-2716-1992

TERASI UDANG

Standar Nasional Indonesia terasi udang diangkat dari Standar Pertanian Indonesia-Perikanan SPI-KAN-02-05-1983, Standar Perdagangan SP - 177 - 1985 dan SII - 0540 - 1981 dengan perubahan format sesuai dengan pedoman penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI), tanpa perubahan pada isi pokok Standar.

Standar ini disusun mengingat produk ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dan diekspor, sedangkan terasi udang masih diolah dengan cara dan peralatan yang sederhana serta tidak selalu memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan higiene. Penyusunan Standar ini berdasarkan hasil survey di beberapa daerah penghasil terasi udang seperti DKI Jakarta, Jawa Tengah, Jawa Timur, Jawa Barat; hasil uji coba laboratorium Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BBPMHP) Ditjen Perikanan, Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Dinas Perikanan Daerah dan hasil konsensus dengan pihak yang terkait yang diselenggarakan oleh Komisi Standardisasi Pertanian Indonesia.

Standar ini diterbitkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan Standarisasi sesuai dengan Keppres R.I Nomer 20 th 1984 Jo Keppres Nomer 7/1989. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbagai pihak. Kritik dan saran untuk penyempurnaan Standar ini dapat disampaikan kepada :

Sekretariat Dewan Standardisasi Nasional
Jln. Gatot Subroto
Jakarta

1. Ruang Lingkup

Standar ini belaku untuk terasi udang yang dibuat dari udang atau rebon atau campurannya.

Standar ini tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2. Definisi

Terasi udang adalah daging udang atau rebon segar atau campurannya yang dicampur dengan adonan dan bahan tambahan lainnya kemudian dikeringkan dan difermentasikan.

3. Klasifikasi

Terasi udang digolongkan dalam 2 (dua)tingkatan mutu.

4. Cara Pembuatan/Pengolahan

Cara pembuatan/pengolahan terasi udang yang dimaksudkan dalam standar ini harus sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1989.

5. Syarat Bahan Baku, Bahan Pembantu dan Bahan Tambahan

Bahan baku terasi udang harus memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai dengan SPI-KAN-02-1989.

Bahan pembantu dan tambahan yang dipakai harus tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas terasi udang dan harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku di Depkes R.I.

6. Tehnik Sanitasi dan Higiene

Produk terasi udang harus ditangani, diolah, disimpan, didistribusikan, dipasarkan pada tempat, cara dan alat yang higienis dan saniter sesuai dengan buku Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan.

7. Syarat Mutu

Jenis uji	Persyaratan Mutu	
	Mutu I	Mutu I
a. Organoleptik.		
- Nilai minimum	8	8
- Kapang	Negatif	Negatif
b. Mikrobiologi		
- Escherichia coli, MPN/gr	3	3
- Salmonella *	Negatif	Negatif
- Staphylococcus aureus*)	1×10^3	1×10^3
- Vibrio cholera *)	Negatif	Negatif
c. Kimia		
- Protein,%bobot/bobot min	20	15
- Air, bobot/bobot	30 - 50	30 - 50
- Abu tidak larut dalam asam % bobot/bobot maksimum	1,5	1,5
- Karbohidrat, %bobot/bobot maksimum	2	2

* bila diperlukan (rekomendasi)

8. Cara Pengambilan Contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang telah ditetapkan SNI 01-2326 - 1991.

9. Cara Uji

Cara uji Contoh dilakukan dengan metode pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut:

1. Cara uji Organoleptik sesuai dengan SNI 01-2345 - 1991.

2. Cara uji Mikrobiologi :

   - Jumlah bakteri TPC sesuai dengan SNI 01-2339 - 1991.
   - E. Coli sesuai dengan SNI 01-2332 - 1991.
   - Salmonella sesuai dengan SNI 01-2335 - 1991.
   - Staph. aureus *) sesuai dengan SNI 01-2338 - 1991.
   - Vibrio cholera sesuai dengan SNI 01-2341 - 1991.

3. Cara uji Kimia :

- Kadar protein sesuai dengan SNI 01-2365 - 1991.
- Kadar air sesuai dengan SNI 01-2356 - 1991.
- Kadar abu tak larut dalam asam sesuai dengan SPI-KAN-PPK-1989.
- Kadar karbohidrat sesuai dengan SNI 01-2370 - 1991.

10. Syarat Penandaan dan Cara Pengemasan

Penandaan (pemberian label) dan cara pengemasan harus sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1989.

--oo--